



CAHIER DES CHARGES : PANIER SURPRISE

Sec.I, 11H

PANIER-SURPRISE 1

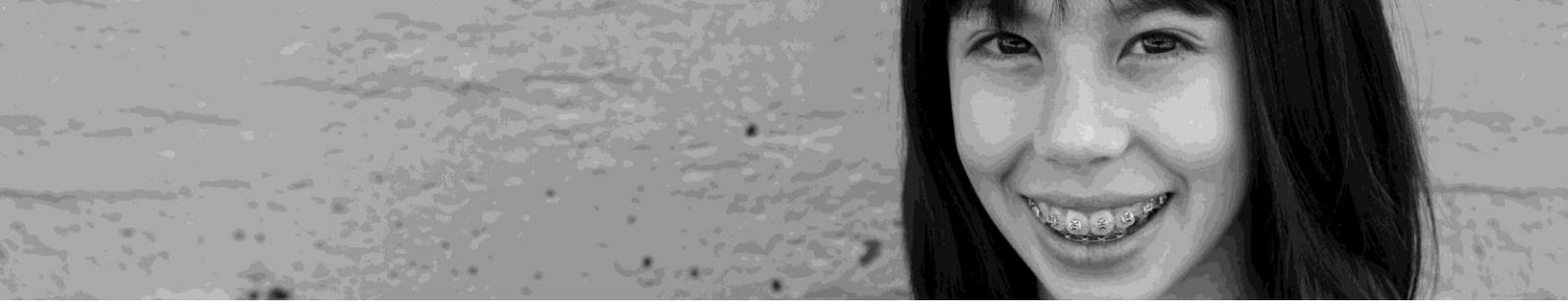
- Mets salé majoritairement composé de légumes
- L'en-cas sera consommé debout.
- Les ustensiles pour présenter l'en-cas sont mis à disposition : verrines – assiettes – services – brochettes – verres – etc.
- Les portions sont calculées ainsi : 1 portion pour 1 personne = 50g -> 2 bouchées de 25g ou 1 bouchée de 50g
- Le goût du mets vous plaît
- Vous présenterez votre réalisation de manière attractive

PANIER-SURPRISE 2

- Mets sucré majoritairement composé de fruits
- L'en-cas sera consommé debout.
- Les ustensiles pour présenter l'en-cas sont mis à disposition : verrines – assiettes – services – brochettes – verres – etc.
- Les portions sont calculées ainsi : 1 portion pour 1 personne = 50g -> 2 bouchées de 25g ou 1 bouchée de 50g
- Le goût du mets vous plaît
- Vous veillerez au choix des matières grasses de qualité et limiterez leur utilisation dans le but de respecter l'équilibre alimentaire
- Vous veillerez au choix des produits sucrés et limiterez leur utilisation dans le but de respecter l'équilibre alimentaire
- Vous présenterez votre réalisation de manière attractive

PANIER-SURPRISE 3

- Mets salé majoritairement composé de féculent
- L'en-cas sera consommé debout.
- Les ustensiles pour présenter l'en-cas sont mis à disposition : verrines – assiettes – services – brochettes – verres – etc.
- Les portions sont calculées ainsi : 1 portion pour 1 personne = 50g -> 2 bouchées de 25g ou ...
- Le goût du mets vous plaît
- Vous veillerez au choix des matières grasses de qualité et limiterez leur utilisation dans le but de respecter l'équilibre alimentaire
- Vous présenterez votre réalisation de manière attractive



PANIER-SURPRISE 4

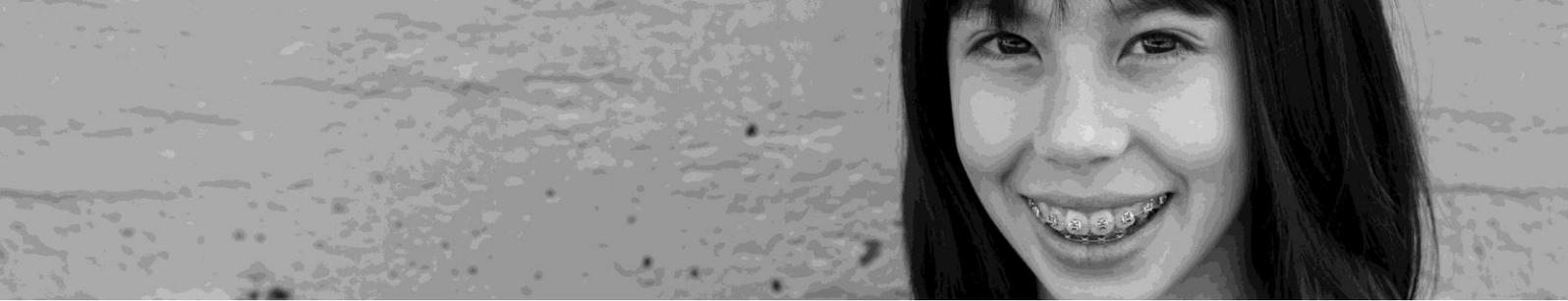
- Mets salé majoritairement composé de produits laitiers
- L'en-cas sera consommé debout.
- Les ustensiles pour présenter l'en-cas sont mis à disposition : verrines – assiettes – services – brochettes – verres – etc.
- Les portions sont calculées ainsi : 1 portion pour 1 personne = 40g ou 0.5dl -> 2 bouchées de 20g ou 1 verre de 0.5dl
- Le goût du mets vous plaît
- Vous veillerez au choix des matières grasses de qualité et limiterez leur utilisation dans le but de respecter l'équilibre alimentaire
- Vous présenterez votre réalisation de manière attractive

PANIER-SURPRISE 5

- Mets salé majoritairement composé de viande
- L'en-cas sera consommé debout.
- Les ustensiles pour présenter l'en-cas sont mis à disposition : verrines – assiettes – services – brochettes – verres – etc.
- Les portions sont calculées ainsi : 1 portion pour 1 personne = 20g -> 2 bouchées de 10g ou ...
- Le goût du mets vous plaît
- Vous veillerez au choix des matières grasses de qualité et limiterez leur utilisation dans le but de respecter l'équilibre alimentaire
- Vous présenterez votre réalisation de manière attractive

PANIER-SURPRISE 6

- Mets salé majoritairement composé d'œufs
- L'en-cas sera consommé debout.
- Les ustensiles pour présenter l'en-cas sont mis à disposition : verrines – assiettes – services – brochettes – verres – etc.
- Les portions sont calculées ainsi : 1 portion pour 1 personne = $\frac{1}{4}$ œuf
- Le goût du mets vous plaît
- Vous veillerez au choix des matières grasses de qualité et limiterez leur utilisation dans le but de respecter l'équilibre alimentaire
- Vous présenterez votre réalisation de manière attractive



PANIER-SURPRISE 7

- Boisson à base d'eau du robinet
- Les ustensiles pour présenter l'en-cas sont mis à disposition : verrines – assiettes – services – brochettes – verres – etc.
- Les portions sont calculées ainsi : 1 portion pour 1 personne = 0.5dl
- Le goût de la boisson vous plaît
- Vous veillerez au choix des produits sucrés et limiterez leur utilisation dans le but de respecter l'équilibre alimentaire
- Vous présenterez votre réalisation de manière attractive

PANIER-SURPRISE 8

- Mets sucré majoritairement composé de fruits
- L'en-cas sera consommé debout.
- Les ustensiles pour présenter l'en-cas sont mis à disposition : verrines – assiettes – services – brochettes – verres – etc.
- Les portions sont calculées ainsi : 1 portion pour 1 personne = 30g -> 2 bouchées de 15g ou ...
- Le goût du mets vous plaît
- Vous veillerez au choix des matières grasses de qualité et limiterez leur utilisation dans le but de respecter l'équilibre alimentaire
- Vous présenterez votre réalisation de manière attractive